

Kartoffel-Chips mit Avocado-Creme und Paprika-Salsa

 happy-mahlzeit.com/2020/03/07/kartoffel-chips-mit-avocado-creme-und-paprika-salsa/

Zutaten für 4 Personen

Für die Chips:

- 4 große Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- Salz
- Chilipulver
- Öl zum Frittieren

Für die Avocado-Creme:

- 2 reife Avocados
- 2 Minzeblätter
- Saft 1/2 Limette
- 1 Spritzer Weißwein-Essig
- 2 EL gutes Olivenöl
- Zucker
- Salz
- Cayennepfeffer

Für die Salsa:

- 2 Paprikaschoten
- 3 Tomaten
- 2 Schalotten
- 1 rote Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Weißwein-Essig
- 2 EL Honig
- 30g Gelierzucker 1:1
- Salz
- Cayennepfeffer

Zubereitung der Salsa:

Die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Paprikaschoten mit dem Sparschäler schälen, längs halbieren, entkernen, waschen und in Würfel schneiden. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken.

Ölivenöl erhitzen. Schalotten und Paprika darin andünsten. Tomaten, Chili, Honig und Essig dazugeben. Den Gelierzucker zufügen und die Flüssigkeit unter ständigem Rühren verdampfen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Zubereitung der Avocado-Creme:

Die Avocados halbieren, den Stein entfernen (aber nicht wegwerfen!). Die Avocadohälften schälen und das Fruchtfleisch durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Das Püree mit der gehackten Minze und den übrigen Zutaten würzen. Den Kern hineinlegen, damit die Avocado-Creme nicht braun wird.

Zubereitung der Chips:

Die Kartoffeln schälen, waschen, in feine Scheiben hobeln und in eine Schüssel mit Wasser legen, damit sich die Stärke löst. Öl in einem hohen Topf auf 170 - 180°C erhitzen. Die Kartoffelscheiben aus dem Wasser nehmen und gut in einem Küchentuch trocken tupfen. Dann portionsweise im Öl goldbraun frittieren, mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Chilipulver würzen.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2015